71e Année. T. 141. N° 12-13 21-28 Mars 1954

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
29 MAR 1954

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue St-Antoine, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

AGRICULTEURS !

Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et dérochement

l'explosif agricole **" FERTILITE "**

Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats
— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —

Demandez tous renseignements et tarifs aux :
Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES

Manque de végétation
couleur jaunâtre des feuilles
indiquent une faim d'AZOTE

APPORTEZ à vos CULTURES
dès FÉVRIER ou en MARS
150 à 250 K. d'engrais AZOTÉ

SULFATE D'AMMONIAQUE — CIANAMIDE
AMMONITRATES — NITRATE DE CHAUX

PÉPINIÈRES RICHTER

59, avenue du Pont-Juvénal - MONTPELLIER - Téléph. : M2 81-21 et 81-22

Toutes variétés de Vignes

BOUTURES GREFFABLES - RACINÉS - GREFFÉS SOUDÉS - HYBRIDES PRODUCTEURS

Bureaux de Vente { BÉZIERS, 109, avenue G.-Clemenceau. - Tél. 44-33
AIX-EN-PROVENCE, 45, cours Sexius. - Tél. 20-60

Autres Etablissements { Société Algérienne des Pépinières Richter, CHEBLI (Alger) Tél. 0-38
Société Marocaine des Pépinières Richter, FÈS (Maroc) - Tél. 117 Montfleuri

Graines - Glaïeuls - Dahlias

QUALITE et PRIX

E. BASTIDE

7, rue Jacques-Cœur, 7
MONTPELLIER
(Près des Galeries Lafayette)

VISITEZ

LA PREMIÈRE EXPOSITION DE VINS YOUGOSLAVES

LJUBLJANA, YOUGOSLAVIE

du 24 avril au 2 Mai 1954

sous la protection de la Chambre de Commerce Yougoslave de Ljubljana

Ne sont admis que les vins naturels.

Appréciation et dégustation de vins.

Excursions dans les régions vinicoles les plus importantes du pays.

RENSEIGNEMENTS :

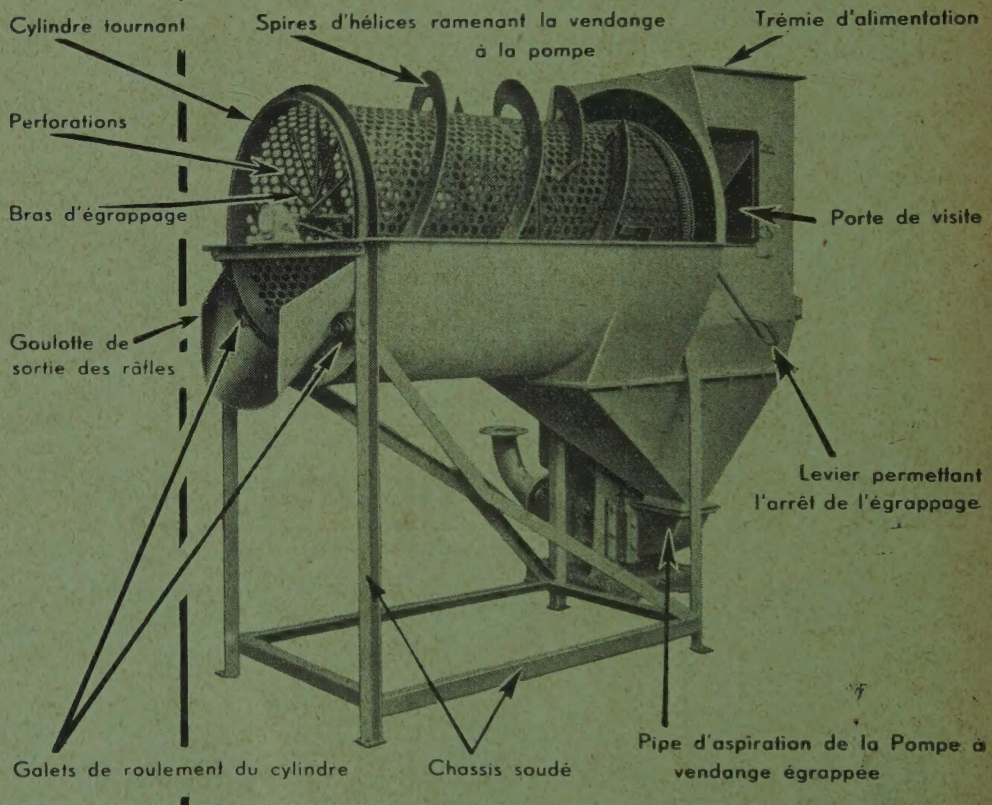
"GOSPODARSKO RAZSTAVISCE", Ljubljana, Gankarjeva 4/1

LA SOCIÉTÉ DES
PRESSOIRS COLIN

présente son

ÉGRAPPOIR POMPE

L'ECT 80



VINIFICATION PARFAITE

PRESSOIRS COLIN

21, Rue J. J. Rousseau — MONTREUIL-SOUS-BOIS (Seine)
Téléphone : AVRON 95-15 et 16

N'attendez pas au dernier jour,

Retenez dès aujourd'hui à la

COOPÉRATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

CASTELNAUDARY (Aude)

Téléphone: 008 - 309 - 355

Agrément N 377

●

VOS SEMENCES DE PRINTEMPS

SORGHO A GRAIN S. 40

.....

SORGHOS SUCRÉS FOURRAGERS

Sweet-Sudan Grass

Hâtif de la Drôme

Rox Orange

.....

CASTELNAUDARY

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue

BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE BÉZIERS

71me ANNÉE — Nos 12-13 21-28 MARS 1954

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

G. Bernon. — *Chronique*. — Evolution de la lutte contre le mildiou. . . 167
D. Boubals. — Les Nématodes parasites de la vigne. Essais de lutte effectués en 1952-1953. 173
C. Valat. — Les Roussettes : L'Altesse et la Marsanne. 182
G. Pigouche. — Libres opinions : Résorption de la Crise actuelle par un projet d'Entente entre la Viticulture nationale et le Commerce national des vins. 186
Partie officielle. — Epandage des produits antiparasitaires. — Arrêtés du 8 février fixant les conditions de labels et Avis relatifs à un arrêté du 25 février 1954. 187
Bibliographie. — La Revue Française. 172
Informations. — Ecoulement des vins, etc... 190
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Evolution de la lutte contre le Mildiou

Beaucoup de viticulteurs redoutent le mildiou pour la saison prochaine et il faut remarquer que ce louable souci se manifestait moins autrefois à la veille des campagnes marquées du triste souvenir des attaques de la maladie.

Bien souvent, cependant, cette préoccupation actuelle se borne là et ne dépasse guère le stade de la mise en œuvre des mesures habituelles précédant le départ de la saison : réparation des pulvérisateurs, mise en état des baquets à sulfate, disposition des ingrédients composant la bouillie à laquelle il est ajouté — selon l'initiative de chacun — une ou plusieurs spécialités tendant à étendre la polyvalence du traitement que l'on veut complet et prometteur du succès.

On ira sulfater de bonne heure en vertu du principe bien connu et maintes fois répété : « Les premiers traitements sont... etc... », on continuera à dates fixes, selon un horaire permettant le maximum de commodité dans la conduite des opérations. Et ainsi on attendra le mildiou, car en procédant de cette manière, il y a beaucoup de chances pour qu'il vienne, qu'il s'installe et qu'il

soit dangereux ; il ne restera plus alors qu'à recourir aux moyens de dernière heure, sulfatage au « pur », à des doses « curatives », traitements à la chaux ou avec des produits aux désignations plus ou moins mystérieuses, et finalement peut-être, estimer le pourcentage des pertes pour se jurer, si celui-ci est trop décevant, de ne plus remettre les pieds dans sa vigne jusqu'à la taille, et chercher un responsable auquel on attribuera toute cette suite de malheurs...

C'est ainsi que les choses se sont passées bien des fois, et si je rappelle le scénario selon lequel les événements se déroulent, c'est que tout porte à croire qu'il risque de se reproduire cette année si l'on ne s'y prend pas différemment pour lutter d'une manière plus complète.

Car la grande erreur de beaucoup est d'être persuadés, sinon convaincus, qu'en dehors des traitements cupriques, précoces et répétés, il n'y a qu'à se soumettre au désastre quand on n'a pu l'éviter.

En réalité, il est possible de faire mieux, comme nous allons le rappeler.

*
**

La lutte contre le mildiou, en 1954, va se présenter sous un aspect différent de celui qu'on lui connaît et cela tient à divers éléments se rapportant au parasite, au vigneron, à ses moyens, à son comportement.

Le parasite paraît pour le moment avoir fait le plein de ses moyens ; il est sans doute (aujourd'hui 19 mars) au repos, mais très abondant sous sa forme hivernale, abondance qui se traduit non seulement par la présence d'œufs dans la plupart des vignes de la région méridionale, mais aussi par la richesse en spores de toutes les feuilles tombées à l'arrière saison.

Le prolongement d'un automne humide a permis une longue sénescence aux feuilles qui ont été pourvues de nombreuses spores d'hiver dont le nombre, par unité de surface au moment des observations microscopiques faites à leur sujet, était particulièrement frappant.

Or, si la masse des œufs en hiver est généralement d'importance suffisante pour permettre le démarrage de la maladie aux points les plus favorisés, il n'y a pas de doute que cette année la semence est à pied d'œuvre partout et que si les conditions de son évolution se trouvent remplies, la lutte ne sera couronnée de succès que si elle est rationnelle, c'est-à-dire intelligente et persévérante.

Parmi ces conditions il y en a deux qui ont déjà satisfaction, nous verrons que cela ne suffit pas et qu'il faut au moins y en

ajouter une troisième pour que le champignon puisse évoluer et une quatrième pour qu'il puisse amorcer la maladie dont il est la cause.

1° Les œufs très nombreux formés à l'automne sont tombés avec *les feuilles*, qui cette année ont rarement été transportées par le vent, mais *sont restées sur place* collées par la pluie à la surface du sol où dans bien des cas elles se trouvent encore.

Tandis qu'habituellement les labours d'automne et d'hiver les recouvraient d'une couche parfois épaisse de terre meuble, cette année, il est encore possible de les voir parmi l'herbe qui les cachera bientôt, ou en contact avec les sarments les plus bas rampant sur le sol. On ne peut qu'être soucieux à la pensée de la facilité des contaminations qui peuvent en résulter.

Cette situation particulière contre laquelle il est difficile d'intervenir ne prendra fin que lorsqu'on aura pu effectuer le premier labour et nettoyer le pied de la souche. Mais alors ne sera-t-il pas trop tard ?

Les surfaces encore non labourées sont très souvent impressionnantes : à Peyriac-Minervois, St-Dionisy, Candillargues, presque rien n'est travaillé ; à St-Geniès-le-Bas, Roquebrun, Pompignan, le Bousquet-d'Orb, St-Côme-et-Maruéjols, Hérépian, plus des trois quart des vignes n'ont reçu aucune façon ; et des régions très viticoles comme celles de Puissalicon, Azille, Cers, Lieuran-les-Béziers, ont encore la moitié ou le quart de leurs vignobles non labourés. Même dans les régions où le climat méditerranéen permet la culture des sols pendant l'hiver, il existe des terres habituellement retournées qui ne le sont pas encore, c'est le cas de Rivesaltes, St-Félix-d'Avall, de Toulouges en Roussillon et l'on pourrait facilement allonger cette liste.

Les œufs d'hiver n'ont donc pas été enfouis et c'est là un premier point que gagne le mildiou.

2° Une deuxième condition que l'on ne connaît hélas ! parfois que trop tient à la forte pluviométrie de cet hiver qui a permis une excellente conservation de l'abondante semence répandue partout.

A titre d'indication voici pour des communes où il n'était question que de sécheresse les hauteurs recueillies depuis la dernière année viticole :

Alignan-du-Vent.	785 mm.
Candillargues.	712 mm. 25
Cers.	596 mm.
Pompignan.	910 mm.
Saint-Geniès-le-Bas. . . .	872 mm. 9
Vendres.	542 mm.

Et Cascastel, qui est tout près de Villesèque-des-Corbières, enregistre 586 mm. auxquels il faudrait ajouter les dernières pluies de la semaine.

Enfin la Station météorologique de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier a relevé depuis le mois d'août une hauteur de 1.013 mm. 4.

Comme on le voit, les moyennes connues sont largement dépassées.

Lorsqu'il s'agit de sols légers, se ressuyant facilement, ou plus ou moins inclinés, il n'y a qu'à se féliciter de ces hauteurs d'eau, mais quand au contraire la vigne a été transformée en étang, soit parce que le sol compact s'égoutte mal ou parce qu'au pied des pentes les vignes forment des cuvettes, la situation est moins brillante ; on peut même se demander si dans ces terrains exceptionnellement mous où l'eau est stagnante par places, il sera possible de pénétrer, et si le mildiou qui y existe déjà, mais au niveau du sol et sous sa forme d'œuf d'hiver, ne sera pas vainqueur puisque l'état du sol interdit encore au vigneroon d'intervenir convenablement.

Il faut s'attendre à ce qu'il en soit ainsi en cas de nouvelles pluies qui menaceront directement les vignobles à sols mouillés ou humides, et constitueront un risque de contamination pour les vignobles voisins.

Les œufs d'hiver ne manquent donc pas d'eau ; c'est là la deuxième condition remplie.

3° La troisième ne va pas tarder à se réaliser ; la chaleur ne saurait tarder à venir, et dès ce moment le champignon reprendra sa vie active ; les œufs donneront — là où ils sont — c'est-à-dire au niveau du sol, les conidies dont les zoospores nageront dans l'eau qui les baigne, elles n'auront d'autre but que de rechercher les organes tendres de la vigne pour s'y fixer, y vivre et se multiplier.

En somme les nombreuses semences *n'attendent que* la *chaleur pour germer.*

4° Si ces zoospores ne trouvent pas d'organes verts, elles mourront comme si elles étaient nées sur plaques de verre dans un laboratoire ; il est donc vital pour elles de pouvoir, dans un délai réduit parfois à moins d'une heure, se fixer à une feuille verte dont la substance leur assurera l'existence.

Quand *les zoospores ne trouvent pas ces organes verts, elles meurent* et il n'y a pas de mildiou.

La vie du mildiou — tout au moins à ses débuts — est donc très fragile, il lui faut de l'eau, de la chaleur, des organes verts et cela simultanément.

... Et cependant tous les ans il y a du mildiou, c'est donc que tous les ans les germes de l'année précédente rencontrent en même temps l'eau, la chaleur et le support qui leurs sont indispensables.

Face au mildiou, le vigneron, tenu par des plafonds de rendement et de la valeur du produit brut, entend opposer un plafond de prix de revient qu'il ne veut pas dépasser.

Il n'en sera ainsi qu'autant que les frais de lutte se trouveront diminués, ce qui amènera certains exploitants à regarder d'un mauvais œil la dépense nécessitée par l'exécution d'un traitement, se réservant même de n'intervenir que lorsque la maladie aura commencé à frapper.

Or, l'année risquant d'être mauvaise, il faudra pour se défendre avoir recours à tous les moyens pour mener une lutte à la fois efficace et économique.

Pourquoi donc se contenter de sulfater l'ensemble du feuillage, alors qu'il est possible d'empêcher bien plus tôt la pénétration du mildiou dans les organes de la vigne.

On doit considérer comme de bons viticulteurs ceux qui, à l'heure actuelle, c'est-à-dire à la veille du départ de la végétation, débarrassent le pied de la souche de tous les gourmands entiers ou raccourcis à la taille ; quand on ne les enlève pas, les bourgeons, et plus tard les jeunes feuilles qu'ils vont porter, seront nécessairement situés très près du sol et les premiers contaminés ; ce sont eux qui sauveront la vie aux premiers germes actifs du mildiou qui, s'il parvient à franchir ce premier stade difficile, se sera suffisamment multiplié pour que toute action contre lui n'ait désormais pendant la saison suivante que des résultats partiels.

Au contraire, le mildiou ne rencontrant pas d'aliments devra périr d'inanition.

Lorsque, enfin, l'opération est répétée pendant toute la durée de la période dangereuse, la solution de continuité entre le sol et le feuillage, est suffisante pour que le développement de la maladie soit impossible. L'efficacité du procédé varie avec la hauteur des souches, les tiges longues dénudées éloignent davantage du sol les coursons dont la végétation risque moins d'être atteinte que celle portée par les tiges courtes, encore que dans ce dernier cas on doive pouvoir arriver au même résultat en intervenant plus souvent.

De cette manière le mildiou qui ne possède — *avant qu'il n'ait formé des taches* — que des moyens précaires de dispersion ne peut prendre son essort, il reste en terre ; par ce moyen la lutte antipéronosporique est *curative*.

Et pourtant n'a-t-on pas dit qu'on ne pouvait agir que préventivement contre le mildiou ?

Certes on ne sera pas à l'abri des contaminations aériennes dont l'origine se situera chez les voisins, mais étant donné que celles-ci sont, pour un lieu donné, toujours postérieures à la première contamination venant du sol, on aura bénéficié d'un répit, qui pour si court qu'il soit, peut permettre d'appliquer opportunément les traitements habituels et de mener à bien une lutte parfois difficile.

La suppression des gourmands de vinifera, nés sur le tronc est donc une des opérations les plus rémunératrices qu'il soit en viticulture, car si, plus tard, elle facilite la taille, elle est une part de la garantie de la santé de la récolte.

— • —

A situation spéciale, procédé spécial. L'enlèvement systématique et rigoureux des gourmands, *même avant tout labour*, peut, en 1954, rendre d'inestimables services, dont on aaurait bien tort de ne pas profiter.

Georges BERNON,
Maître de conférences de viticulture.

La Revue Française, 7, rue Lafayette, Paris (9me). — Le numéro 54 de La Revue Française (mars 1954) vient de paraître.

Une partie de la livraison étant consacrée à l'Egypte, qui pouvait mieux que le Général Neguib en signer l'article liminaire. Dans des phrases qui prennent une valeur accrue après la crise intérieure qui a secoué son pays, le Président de la République égyptienne a bien voulu exposer aux lecteurs de *La Revue Française* les motifs et les buts de sa Révolution. Nul doute que chacun y trouve grand intérêt.

L'art chrétien venu tardivement en Finlande, y a laissé, dans les sanctuaires du Moyen âge, de remarquables peintures murales que M. C.A. Nordman, conservateur en chef du Musée national d'Helsinki, étudie dans un article magnifiquement illustré.

Abel Boyer, secrétaire de l'Association des Fauconniers français, fait revivre la noblesse de la fauconnerie et initie le lecteur aux rites de cette véritable science qu'est la volerie.

Et voici, pour les amateurs d'histoire de la musique, quelques pages du docteur Pierre Vallery-Radot, sur la vie de Nicolo Paganini, ce génial nerveux qui mourut de son art.

Enfin, J.-C. Pecker, maître de conférences à la Faculté des sciences de Clermont-Ferrand, nous fait gravir les cimes vers les observatoires de haute altitude dont il nous dévoile les secrets, du Pic du Midi, de Bigorre au Jungfraujoch (Suisse) en passant par Climax (Colorado) où il se trouve actuellement.

Et, comme chaque mois, les intéressantes chroniques...

LES NÉMATODES PARASITES DE LA VIGNE

ESSAIS DE LUTTE EFFECTUÉS EN 1952-1953

On constate actuellement que les dommages causés aux plantes cultivées par les nématodes sont de plus en plus importants. La culture intensive pratiquée depuis un temps plus ou moins long dans certaines terres avec des espèces ou variétés de plantes particulièrement sensibles à ces parasites en est probablement la cause.

Les nématodes n'avaient pas jusqu'à présent été considérés comme des parasites notables des vignobles français. Depuis quelque temps cependant, les dégâts qui sont apparus dans certaines pépinières et surtout dans les vignobles établis dans les terrains sablonneux, nous ont amené à étudier le problème de la lutte contre ces prédateurs de la vigne.

Avant d'aborder les résultats obtenus dans les essais effectués en 1952 et en 1953, nous envisagerons la nature des dégâts occasionnés sur la vigne par les nématodes.

I. — LES NEMATODES PARASITES DE LA VIGNE

Dans les vignobles métropolitains, les attaques préjudiciables à la vigne causées par l'anguillule, *Heterodera marioni* (Cornu), sont presque exclusivement localisées dans les sols sablonneux du cordon littoral méditerranéen où *Vitis vinifera* est, en général, cultivée non greffée, et dans quelques formations tertiaires ou quaternaires également sablonneuses de l'intérieur des terres (vallée de l'Orb, par exemple).

Quelques attaques d'anguillule se produisent parfois dans des pépinières établies sur des terrains maraîchers (département du Vaucluse, en particulier) ; mais dans ce cas, les dégâts sont toujours très localisés.

1° **Symptômes.** — a) *Dans les vignobles établis en terrains sablonneux.* Les souches attaquées par les nématodes sont affaiblies d'une manière plus ou moins nette.

C'est ainsi que les souches des variétés de *V. vinifera* très sensibles, telles que l'Ugni blanc, ont des rameaux qui deviennent de moins en moins nombreux et de plus en plus grêles et courts, sans qu'il apparaisse d'ailleurs les irrégularités classiques de la dégénérescence infectieuse (doubles nœuds notamment). Dans ces cas, les souches atteintes ne portent qu'un nombre de grappes réduit et parfois nul. Enfin, à l'automne, on constate que les extrémités des sarments ne sont pas aoûtées sur 10 à 20 cm. de longueur. Les plantes parasitées s'affaiblissent très vite et finissent par mourir.

Cela est la conséquence de la destruction du système radiculaire des souches par l'anguillule. Les racines principales, c'est-à-dire celles qui sont établies à la profondeur normale du système radiculaire (30 cm. environ) sont tout d'abord détruites. Il se forme alors de

nouvelles racines qui naissent plus haut sur le tronc et qui sont également parasitées et détruites en peu de temps, ce qui a pour conséquence la mort de la souche.

La pénétration des nématodes dans les racines provoque une hypertrophie des tissus qui environnent le point de pénétration amenant ainsi la formation de nodosités caractéristiques. Ces excroissances renferment des sortes de sacs à contour plus ou moins bruni. Ce sont là des corps de nématodes qui contiennent très souvent des œufs dans lesquels on peut parfois distinguer une anguillule enroulée sur elle-même.

On trouve de telles nodosités sur les jeunes racines et les radicelles où leur volume est plus ou moins important selon le degré de sensibilité des cépages.

Les cépages très sensibles en portent également sur les racines de grosseur moyenne et on constate alors fréquemment, lorsque leur nombre est important, qu'en ces points, la racine est détruite en partie ou totalement, certainement à la suite de l'intervention de saprophytes.

b) *Dans les pépinières établies dans des terrains maraîchers.*

Lorsque l'on établit des pépinières dans des terrains maraîchers infectés par les nématodes, on constate à l'arrachage que les racines des plants portent des nodosités qui nous ont toujours paru beaucoup plus volumineuses que celles que l'on observe dans les terrains sableux.

A la suite des attaques de nématodes les plants de pépinière, surtout quand ce sont des porte-greffes sensibles ou bien des viniferas, peuvent avoir un aoûtement défectueux.

2° **Cause.** — Ces dégâts causés à la vigne sont dus à l'*Heterodera marioni* (Cornu) qui parasite le système radiculaire d'un très grand nombre d'espèces végétales.

Nous avons dit précédemment que les racines attaquées présentent des sortes de sacs renfermant des œufs dont les dimensions sont de 100 μ de long sur 40 μ de large. Ces œufs donnent des larves filiformes mesurant 0 mm. 5 environ et qui pénètrent rapidement dans les racines des plantes hôtes où elles se nourrissent des tissus et subissent deux mues en devenant piriformes. Il en résulte de rares mâles (1,2 à 1,9 mm. de long) qui se déplacent dans le sol et fécondent des femelles. La plupart des larves donnent des femelles piriformes (0,5 à 1,3 mm. de long sur 0,3 à 0,7 mm. de large) qui demeurent dans les racines, amenant la formation de nodosités et produisant la plupart du temps, par parthénogénèse, un grand nombre d'œufs (500 en moyenne). Ces derniers occupent la plus grande partie de leur corps. Ces œufs qui éclosent à leur tour donnent de nouvelles larves pénétrant au voisinage du corps de la femelle dans les tissus de la racine et augmentent ainsi la grandeur de la nodosité formée. Une nodosité contient souvent des nématodes à des stades de développement différents.

Dans nos régions, le développement de l'*Heterodera Marioni* commence au printemps lorsque la température du sol est de 15° environ. Il se produit plusieurs générations dans l'année. Les larves ont une résistance élevée à la sècheresse et à l'humidité.

On a considéré pendant longtemps que le nématode des racines n'appartenait qu'à un seul genre et une seule espèce.

Cependant, depuis quelques temps, on pense, notamment aux Etats-Unis (1), qu'il y aurait deux genres et quatre espèces qui parasiteraient la vigne :

— *Meloidogyne incognita* (Kofoid et White), appelée Heterodera Marioni jusqu'en 1949.
— *Meloidogyne hapla* (Chitwood).
— *Meloidogyne javanica* (Treud).
— *Pratylenchus vulnus* (Allen et Jensen) qui provoque des nécroses de la racine sans qu'il y ait formation de nodosités.

On ne sait pas si en France il y a une diversification analogue chez ce parasite. Notre collègue Ritter, de la Station Centrale de zoologie de l'Institut national de la Recherche agronomique, a entrepris des recherches à ce sujet.

3° Allure de l'attaque et importance des dégâts dans les vignes établies.

Elles varient :
— selon le degré d'infestation du sol au moment de la plantation ;
— selon le degré de résistance des variétés.

a) *Cas des terrains sablonneux ou l'anguillule existait à l'état endémique au moment de la plantation.*

Dans les vignobles des sables, nous avons pu constater que l'anguillule existait à l'état endémique en de nombreux lieux sans pour cela causer des dégâts notables aux variétés de vignes cultivées. C'est ainsi que des renflements caractéristiques étaient présentés par le système radiculaire de plantes adventices telle que la Morelle noire *(Solanum nigrum)* qui est sûrement l'indicateur le plus commode de la présence des nématodes. En cherchant bien on pouvait également constater de très rares nodosités caractéristiques sur les radicelles de souches des variétés suivantes : Piquepoul, Terret-Bourret, Clairette, Carignan.

Il semble, par contre, que la plantation de certains cépages dans ces zones où le parasite existait à l'état endémique, ait amené la pullulation du parasite. C'est ce qui paraît s'être produit notamment avec une variété récemment introduite dans les vignobles des sables : l'Ugni blanc. Les vignes complantées en ce cépage ont, dans certains cas, vers l'âge de 5 à 10 ans, après quelques années de végétation luxuriante, périclité rapidement en l'espace de deux ou trois ans. Suivant les lieux, on a constaté un dépérissement généralisé (souches à rameaux n'ayant plus que quelques dizaines de centimètres ne donnant aucune récolte et finissant par mourir) sur plusieurs dizaines d'hectares dans les grandes plantations. Dans d'autres cas le dépérissement accentué n'est apparu que sur des zones dont l'importance varie d'une centaine à un millier de souches.

Dans certains de ces foyers de pullulation de l'anguillule on trouve parmi les plantes faibles certaines souches dont le développement paraît beaucoup moins affecté par le parasite. Ce sont là des souches de

variétés moins sensibles que l'Ugni blanc, telles que : Carignan, Clairette, Bourboulenc, Piquepoul, Terret-Bourret.

Nous avons constaté dans les zones où l'anguillule existe à l'état endémique que la plantation de l'Aramon amenait également la pullulation du parasite. Cependant, dans les vignes complantées en ce cépage on ne voit pas, la plupart du temps, de dépérissement très sensible. Les souches, tout en continuant à donner une production satisfaisante, ont néanmoins des racines qui portent des nodosités caractéristiques. Il arrive aussi que dans des zones de quelques dizaines de souches, les manquants soient nombreux et les souches existantes faibles. Nous avons vu des vignes d'Aramon âgées d'une soixantaine d'années où pullule ainsi l'anguillule et qui, sans produire évidemment les récoltes qu'elles pourraient donner sans la gêne apportée par le parasite, ont encore une production rentable.

b) *Cas de plantations sur d'anciennes vignes où s'était produite la pullulation des nématodes.*

Dans ces terrains la plantation de variétés de *Vitis vinifera* constitue souvent un échec cultural d'autant plus marqué que la variété employée est plus sensible et le terrain plus pauvre. En effet, par suite de l'infestation importante du terrain, les racines des jeunes plants sont atteintes dès leur émission. Si le sable est frais et riche en éléments nutritifs, leur développement est rapide et les conséquences de l'attaque sont moins graves que lorsque le terrain est pauvre.

4° Observations sur la résistance et la sensibilité des espèces du genre Vitis.

Du point de vue résistance ou sensibilité aux nématodes, on peut établir une classification des espèces, variétés et hybrides interspécifiques du genre *Vitis*.

Celle-ci comprend trois groupes.

A. — *Les espèces, variétés et hybrides interspécifiques susceptibles de provoquer la pullulation des nématodes lorsqu'ils sont plantés dans un milieu où ces parasites existent à l'état endémique.*

Ce groupe peut être subdivisé en deux classes :

a) Classe des *« très sensibles »*. Certaines variétés de *Vitis vinifera* provoquent la pullulation de l'anguillule, ce qui a pour conséquence la destruction rapide des plantations. Ex. : Ugni blanc, Cot, etc... Le porte-greffe Aramon-Rupestris Ganzin n° 9 est aussi très sensible.

b) Classe des *« sensibles »*. D'autres variétés de *V. vinifera* peuvent également provoquer la pullulation de l'anguillule sans que leur production soit diminuée à tel point qu'elle ne soit plus rentable. Ex. : Aramon.

B. — *Les espèces, variétés et hybrides d'espèces qui ne provoquent pas la pullulation des nématodes lorsqu'ils sont plantés dans un milieu où ces parasites existent à l'état endémique. Ces mêmes types ne sont cependant pas assez résistants pour être plantés sans dommages*

dans des foyers où l'anguillule a pullulé, car leurs racines sont susceptibles d'y être parasitées à des degrés divers.

Ce groupe comprend la majeure partie des variétés de *Vitis vinifera*, des hybrides interspécifiques (producteurs directs et porte-greffes) et des espèces porte-greffes.

C. — *Les espèces, variétés et hybrides interspécifiques qui ne provoquent pas la pullulation des nématodes lorsqu'ils sont plantés dans un milieu où ces parasites existent à l'état endémique. Quand ces mêmes types sont établis dans des foyers où l'anguillule a pullulé, leur système radiculaire n'est pas ou pratiquement pas parasité.*

Ce groupe comprend quelques porte-greffes issus d'hybridations interspécifiques.

Dans les collections de vigne du Laboratoire de Recherches viticoles établies sur le cordon littoral, aux environs de Sète (Hérault) et où se trouvent un grand nombre d'espèces, variétés et hybrides de Vitacées, nous avons constaté que sur près de 2.000 variétés de *V. vinifera* (raisins de cuve et raisins de table) originaires de tous les pays d'Europe, d'Afrique du Nord et du Proche-Orient, quelques-unes étaient assez sensibles pour permettre la pullulation des nématodes sur leurs racines. On n'a donc pas intérêt à les établir franches de pied dans les terrains sablonneux.

Ce sont les variétés suivantes :

— Variétés paraissant être « très sensibles » : Albourlah — Bou-Chouka — Cabernet franc : certains types tels que Breton, Cabernet Aunis, Semis rouge et Bouchy. — Cot type ou Auxerrois noir, Teinturin, Peperdy, Grosse Mérille du Sud-Ouest de la France ; ou Cot de la Vallée de la Loire. — Gewürztraminer ou Tramini Piros. — Grosse Arvine. — Merlau blanc. — Monbadon. — Müller Thurgau ou Riesling × Sylvaner. — Ugni blanc ou St-Emilion, Cadillate, Trebbiano. — Ugni rouge ou Rossola negra.

— Variétés paraissant être *« sensibles »* : Aramon. — Auxerrois (blanc) d'Alsace. — Bedh el Hamman. — Boal Babosa. — Colman blanc. — Fruhmuscat. — Goher feher. — Gouais gris. — Malvoisie espagnole. — Okorszem féher. — Pinot blanc vrai. — Pinot gris. — Pinot noir (certains clones). — Rauschling. — Reize jaune et Reize verte. — Sebah el Benet. — Saint-Antoine. — Somzolo kek. — Spirian féher. — Sylvaner. — Tressot panaché.

On doit également considérer comme sensible l'hybride Ferdinand de Lesseps.

II. — LA LUTTE CONTRE LES NEMATODES PARASITES DE LA VIGNE

Les observations que nous avons effectuées depuis trois ans ainsi que les essais de lutte pratiqués en 1952 et 1953 nous ont conduit à établir la marche à suivre pour la lutte contre l'anguillule. Elle se présente en gros sous deux aspects :

— Eviter l'introduction et la pullulation du parasite.

— Lutter directement contre le parasite lorsque celui-ci a formé des foyers de pullulation.

Nous envisagerons successivement les cas :

— des terrains sablonneux où il n'y a pas de nématodes des racines ;

— des terrains sablonneux où les nématodes existent à l'état endémique ;

— des terrains sablonneux où il a été créé des foyers de pullulation à la suite de la culture de plantes sensibles.

La distinction des deux premiers cas peut se faire de la façon suivante. On peut se rendre compte de la présence des nématodes à l'état endémique ou de leur absence par l'examen du système radiculaire de certaines plantes adventices telles que la Morelle noire *(Solanum nigrum)* lequel présente de petites nodosités caractéristiques dans le cas où il y a des nématodes. On peut également examiner le système radiculaire des vignes en place ; s'il y a quelques nématodes, on trouve de rares nodosités sur les radicelles au cours de sondages nombreux. Ce deuxième moyen de contrôle a l'avantage de pouvoir être utilisé à n'importe quelle époque de l'année.

1° Cas des terrains sablonneux où l'on ne rencontre pas de nématodes des racines.

De tels terrains existent dans les vignobles des sables du bord de la Méditerranée. On peut, en principe, y planter toutes les variétés de *Vitis vinifera* très sensibles, sensibles ou tolérantes à l'anguillule. Cependant, pratiquement, il vaut mieux ne pas y établir des variétés très sensibles comme l'Ugni blanc, par exemple, car si par mégarde le terrain était contaminé par des apports extérieurs (plants de remplacement infestés, terreaux contaminés, débris de plantes parasitées), les plantations pourraient subir des dégâts importants.

2° Cas des terrains sablonneux où l'on rencontre le nématode des racines à l'état endémique.

Ces terrains représentent certainement la majorité des situations dans les vignobles des sables.

On ne peut y planter des cépages très sensibles comme l'Ugni blanc, sans risquer de courir à un échec grave.

La plantation de cépages un peu moins sensibles comme l'Aramon, sans comporter un risque aussi grave, peut amener avec le temps la pullulation du parasite constituant ainsi un handicap pour des reconstitutions futures.

Par contre la plantation de variétés de *Vitis vinifera,* telles que le Carignan, la Clairette, le Piquepoul, le Terret-Bourret, etc... ou d'hybrides producteurs qui ne risquent pas d'amener la pullulation, peut être faite sans crainte.

3° Cas des terrains sablonneux où il a été créé des foyers de pullulation du nématode des racines à la suite de la culture de plantes sensibles.

C'est à proprement parler dans ce cas qu'on peut envisager la lutte directe contre le parasite.

Nous avons effectué en 1952 et 1953 des essais de lutte ayant consisté :

— dans l'emploi des nématicides ;
— dans la recherche de variétés résistantes.

A. — Essais de lutte par l'emploi de nématicides

Depuis quelque temps déjà les recherches concernant la lutte contre les nématodes parasites des racines portent particulièrement sur l'obtention de produits chimiques susceptibles de désinfecter le sol par fumigation.

Dans nos essais nous avons utilisé un tel produit : le D-D (*) (mélange de Dichloropropane et de Dichloropropène). Ces essais ont été effectués :

1° En pots.
2° En plein champ.

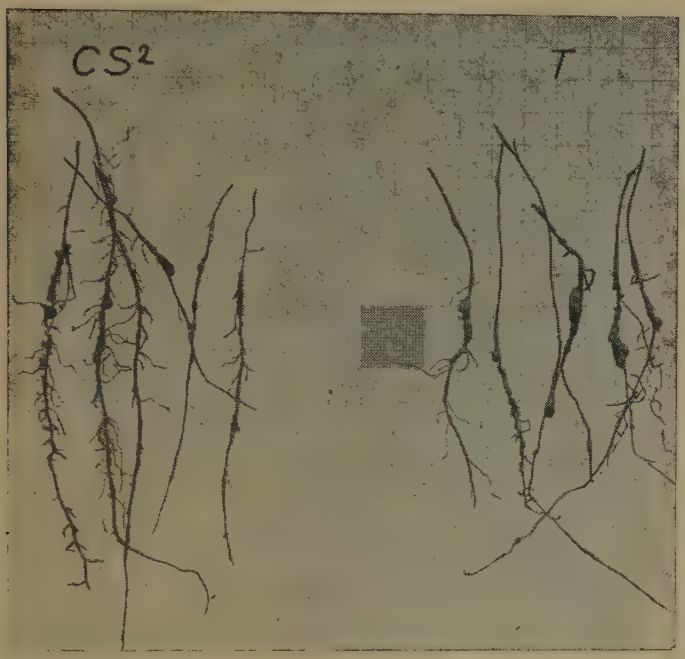


Fig. 1. — Essais de désinfection en pots CS^2, traités au sulfure de carbone. T sans traitement.

1° *Essais en pots.* — Des essais préliminaires ont été effectués en pots cultivés en serre chaude. Des pots de 50 ont été remplis de sable provenant d'une zone très infestée par l'anguillule. Certains pots ont été conservés comme témoins, c'est-à-dire non désinfectés.

(*) Liquide (d = 1,2) noir, huileux, corrosif, dégageant des vapeurs caractéristiques qui agissent sur les parasites.

D'autres pots ont été traités chacun par 3 cm³ 7 de D.D. Après douze jours passés à une température de 10 à 15°, certains pots ayant eu leur sable aéré, d'autres ayant été laissés tels quels, on y a planté des boutures du cépage Ugni blanc qui est très sensible au nématode des racines. Dans tous les pots, les boutures se sont très bien développées. Huit mois après, on a examiné leur système radiculaire.

Dans les pots témoins les plants présentaient de nombreuses nodosités sur toutes les racines (fig. 1 T).

Fig. 2. — Essais de désinfection en pots avec le DD. Remarquer l'absence de nodosités.

Dans les pots traités au D.D. et qui avaient eu leur sable aéré avant plantation, on notait l'absence totale de nodosités (fig. 2). Dans les pots traités au D.D. et qui n'avaient pas eu leur sable aéré avant la plantation, on voyait quelques rares nodosités sur les extrémités de certaines racines.

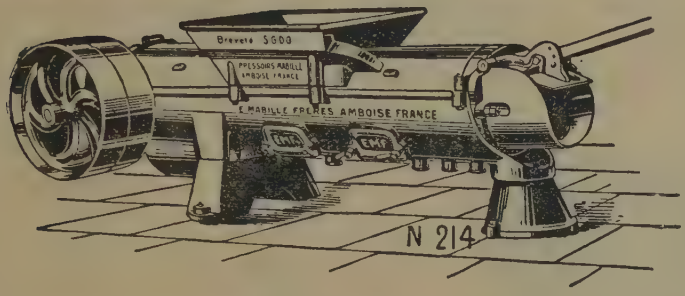
La différence qui existe entre ces deux séries de pots traités au D.D. provient du fait que la première a subi au cours de l'aération un brassage qui a permis une meilleure diffusion du D.D. qui restait encore dans le sable et par là une désinfection plus complète du milieu.

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les nouveaux

Pressoirs Continus MABILLE



ont une **SUPÉRIORITÉ INCONTESTABLE** sur tous les autres grâce à leur

obturateur "Hermétic"

et à leur **hélice "Universelle"**

Brevetés S.G.D.G.

qui permettent

- **de traiter** les vendanges **grasses** et **égrappées**
- **d'augmenter** le débit à vitesse égale
- **de diminuer** la force motrice à débit égal
- **d'obtenir** des moûts peu chargés par l'emploi de **vitesses réduites**

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

Le soufre disperse por fusion . Le soufre dispersé par fusion . Le soufre dispersé par fusion . Le soufre dispersé par fusion . Le soufre dispersé par fusion . Le soufre dispersé par fusion . Le soufre dispersé par fusion . Le soufre dispersé par fusion .

SULTOX

PÉPINIERES R. GRIMAUD
Grandes cultures
RACINÉS - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES
Classe Élite - 1er choix SOMMIÈRES (Gard) Tél. 72

Azote
Acide phosphorique
Potasse
associés dans les
ENGRAIS COMPOSÉS
ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT
Renseignez-vous auprès de votre distributeur

Pour la VIGNE
Tracteurs MIXTES
0,66 c/m BAUCHET
ou 78 de large
Chenilles et pneus
Toute la rangée pour
20 frs l'h.
S.T.A.V.E.R. 1, rue J.-d'Arc, LYON

ARCURE-LEPAGE
ANGERS (M.-et-L.)
PÉPINIÈRES LEPAGE
Tél. 40-27
ROSIERS.
NOYERS greffés,
ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés
Haie fruitière équilibrée
Catalogue sur demande
, VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

Parallèlement à ceux-là, des essais effectués avec du sulfure de carbone à la dose de 4 cm^3 par pot ont montré que ce produit était pratiquement sans action sur les nématodes (fig. 1 CS^2).

2° *Essais de plein champ.* — Des essais en plein champ ont été effectués en mars 1952. Ils ont porté :

— sur des vignes établies ;

— et dans d'autres cas après arrachage et avant replantation.

a) *Essais entrepris sur vignes établies.*

Dans les sables du littoral méditerranéen et dans une vigne d'Ugni blanc âgée de six ans, très atteinte par l'anguillule, on a fait l'essai de traitement au D.D. à la dose de 360 kilos-ha sur une parcelle de 225 souches entourée de témoins non traités. L'application avait eu lieu à la fin de mars 1952 à un moment où la température du sol était supérieure à 10° et à l'aide d'un appareil injecteur traîné derrière tracteur.

Ce traitement a amené la mort de 65 % des souches sans détruire tous les nématodes. En abaissant la dose appliquée dans le sol on pourrait sûrement diminuer cette phytotoxicité, mais alors l'action destructrice du produit sur les nématodes diminuerait considérablement.

Pour toutes ces raisons, les traitements d'entretien de vignes établies parasitées par le nématode des racines ne paraissent pas intéressants.

b) *Essais entrepris après arrachage et avant replantation.*

Au mois de mars 1952, une partie de la même vigne d'Ugni blanc de six ans très atteinte par l'anguillule a été arrachée. On a, immédiatement après, traité le sol avec le D.D. sur une parcelle de 225 souches entourée de deux parcelles témoins non traitées, de même grandeur.

La dose de D.D. employée était de 420 kilos-ha.

Quinze jours après le traitement, sans faire subir d'aération au sol, on a replanté les trois parcelles avec des boutures du cépage très sensible Ugni blanc et avec des racinés des cépages plus résistants : Clairette et Carignan. Les boutures et les racinés utilisés pour la replantation se sont très bien développés et le D.D. n'a montré dans ce cas aucune action phytotoxique.

Au cours de l'hiver 1952-1953, on a procédé à un examen du système radiculaire des jeunes souches. Par comparaison avec les parcelles témoins, on a pu voir que dans la parcelle traitée l'éradication du parasite n'avait pas été obtenue, contrairement à ce qu'on avait constaté dans les essais en pots dont nous avons parlé plus haut. Le système radiculaire des plants d'Ugni blanc des parcelles témoins présentait beaucoup de nodosités et était moins développé que celui des plants établis dans la parcelle traitée avec le D.D. Dans cette dernière, les racines présentaient également des nodosités, mais moins nombreuses et moins volumineuses, surtout localisées sur les racines superficielles et sur les petites racines qui avaient pris naissance à la base de la bouture.

Il n'y avait pratiquement pas de différences, dans l'attaque par les nématodes, entre les plants de Carignan et de Clairette plantés dans les

parties témoins et ceux plantés dans la partie traitée. Le terrain où l'essai a été effectué étant assez riche, les racines s'étaient très bien développées et ne présentaient que de rares nodosités.

Un nouvel examen du système radiculaire des souches de cet essai a été effectué un an après, au cours de l'hiver 1953-1954. Les plants d'Ugni blanc s'étaient très peu développés au cours de l'année écoulée, dans les parties non désinfectées tout comme dans la partie traitée ; toutes leurs racines étaient très parasitées. Les plants de Carignan et surtout de Clairette avaient augmenté de puissance et on ne constatait la présence de nodosités que sur les racines de petit diamètre et sur celles qui s'étaient développées dans la partie superficielle du sol. Il n'apparaissait pas de différences entre parties non traitées et partie traitée.

Conclusion sur les essais de plein champ

Les essais de plein champ que nous avons réalisés montrent donc :

— tout d'abord que l'emploi du D.D. à la dose de 360 kilos par hectare sur des vignes établies, infestées par l'anguillule, est impossible par suite de la phytotoxicité de ce produit ;

— ensuite que sur des terres nues, infestées par le nématode des racines, ce produit à la dose de 420 kilos par hectare n'assure pas l'éradication du parasite.

Dans ce dernier cas, son emploi pourrait tout au plus contribuer à diminuer le degré d'infestation du sol préalablement à des replantations avec des viniferas assez résistants, tel que, par exemple, Clairette ou Carignan. Mais ce traîtement ayant actuellement un prix de revient très élevé, il ne paraît pas intéressant du point de vue pratique.

(à suivre)

D. Boubals,
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.
Laboratoire de Recherches viticoles (I.N.R.A.)

LES ROUSSETTES

L'ALTESSE ET LA MARSANNE

Le terme de « Roussette » est couramment utilisé pour désigner certains cépages blancs dont les grains prennent, à maturité, une couleur rougeâtre. Bien que ces cépages ne puissent être confondus les uns avec les autres, cette façon de s'exprimer reste très courante et le terme de « Roussette » finit par désigner indifféremment le cépage ou le vin qu'il produit. Tel est le cas de deux cépages, pourtant très différents tant par leur aspect que par leurs produits : *l'Altesse* et la *Marsanne.*

—•—

L'Altesse est un cépage très typique à l'aire de culture limitée à la région de la Chautagne ; d'ailleurs, dans ces vignobles, c'est sous le nom de *Roussette (Roussette de Seyssel* ou simplement *Roussette)* qu'il est cultivé.

En voici la description ampélographique :

— Bourgeonnement cotonneux à liseré carminé.

— Jeunes feuilles légèrement quinquelobées, face supérieure aranéeuse et rouge (donnant un aspect rougeâtre aux extrémités des rameaux) ; face inférieure cotonneuse blanche.

— Feuilles : vert foncé, tourmentées, ondulées, bullées, involutées en cornet, quinquelobées.

Face supérieure : légèrement aranéeuse ; face inférieure duveteuse blanche, pubescente sur le limbe et les nervures.

Dents : grandes, anguleuses, mucronées.
Sinus supérieurs : étroits, peu profonds ; sinus inférieurs : peu marqués.
Sinus pétiolaire : U ouvert.
Pétiole : long, strié rosé, pubescent court.

— Grappes : petites, cylindro-coniques, lâches, à grains ellipsoïdes.

C'est un cépage de qualité, d'une faible production, donnant aux vins qu'il produit un bouquet particulier. C'est ainsi qu'à Jongieux, le coteau de Maretel, presque exclusivement planté avec l'*Altesse*, donne un vin remarquable et l'on ne peut que regretter qu'aucune délimitation ne vienne sauvegarder les intérêts des quelques vignerons qui

s'obstinent à cultiver ce vignoble, en évitant que le coteau de Maretel subisse le même sort que celui des Altesses, situé tout à côté, en friche aujourd'hui.

Si l'Altesse occupe une aire de dispersion très restreinte, il n'en est pas de même de la **Marsanne** qui se retrouve tout au long de la vallée du Rhône.

Elle produit les vins blancs de l'Hermitage, et sous le nom de *Roussette* elle constitue l'encépagement de Saint-Péray. A partir de ces vignobles, elle s'est dispersée le long du Rhône, au Nord, c'est la *Grosse Roussette* dans l'Ain et la *Double Roussette* à Jongieux ; au Sud, on doit la retrouver jusque dans le Gard puisqu'elle figure au titre de cépage accessoire dans le décret définissant les V.D.Q.S. « Costières du Gard ».

Tant par le caractère des vins produits, que par son aspect, on ne peut la confondre avec *l'Altesse*.

Bien qu'il n'existe pas une *Marsanne*, mais une population très polymorphe, dont les types peuvent varier par différents caractères : forme du sinus pétiolaire plus ou moins fermé, limbe plus ou moins tourmenté,

présence ou absence de pubescence à la face inférieure des feuilles adultes, voici cependant la description du type de *Marsanne* bien caractéristique de la population :

— Bourgeonnement : cotonneux, jaunâtre.

— Jeunes feuilles : quinquelobées, jaunâtres, face supérieure duveteuse avec des plages bronzées ; face inférieure cotonneuse.

— Feuilles adultes : tourmentées, gaufrées, bullées, rondes, quinquelobées à sinus inférieurs peu marqués.

Face supérieure : légèrement aranéeuse ; face inférieure : aranéeuse.
Dents : larges, peu marquées, ogivales, mucronées.
Sinus pétiolaire : ferme à bords se recouvrants.
Pétiole : légèrement aranéeux.

— Grappes : grosses, pyramidales, à plusieurs ailes, à grains ronds.

Au sein de la population le rendement paraît être variable, mais la production reste toujours supérieure à celle de l'Altesse, d'ailleurs les types les plus répandus en culture sont toujours très productifs.

—•—

Le terme de *Roussette* appliqué à ces deux cépages ne peut que prêter à confusion (ne serait-ce que parce qu'un « vin de Roussette » peut provenir aussi bien de l'*Altesse* que de la *Marsanne*) ; il y aurait donc intérêt à utiliser pour chacun d'eux le nom qui le distingue de l'autre.

Ce sont ces noms seuls qui devraient être employés dans les textes officiels ou lors des transactions commerciales. Ce n'est pas le cas actuellement ; le terme de *Roussette* est employé dans de nombreux textes : liste provisoire des cépages dont la vente est autorisée ; arrêtés définissant des appellations d'origine contrôlée (SaintPéray, Seyssel) ou simple (vins de Savoie), dans des catalogues de pépiniéristes, et lors de la commercialisation de « vins de Roussette » (en Savoie).

Il est d'autant plus indispensable de ne plus utiliser ce nom de *Roussette*, qu'il s'applique aussi à un cépage aujourd'hui presque totalement disparu et qui pourtant donnait de grands vins : la *Roussanne*.

—•—

De tels cas de synonymie doivent exister dans tous les vignobles : aussi il serait utile de faire précéder toute réglementation d'encépagement d'une étude ampélographique sur le terrain. On éviterait ainsi : soit de laisser aux intéressés la possibilité de tourner la réglementation en employant des noms de cépages qui peuvent prêter à confusion, soit de consacrer par un texte un encépagement dont le cépage qui en fait la réputation a disparu.

C. Valat,
Ingénieur chef de Centre (Lyon),
de la Section de Sélection et de Contrôle
des bois et plants de vigne.

LIBRES OPINIONS

Résorption de la Crise viticole actuelle par un Projet d'Entente entre la Viticulture nationale et le Commerce national des vins.

La Crise viticole actuelle ne prendra fin que lorsque la Viticulture et le Commerce des vins auront coopéré à un plan d'ensemble apte à supprimer les véritables causes de cette *Crise*.

M. Vidal et M. Vatron n'ignorent pas qu'il y a des *brebis galeuses*, à la Propriété et au Commerce des vins.

Ces brebis galeuses s'entendent comme larrons en foire, sont maîtresses du Marché des vins, alourdissent les cours et, par suite, le Marché des vins n'est jamais assaini.

Dévoilons, au grand jour, les opérations de tous ces trafiquants.

1° Il existe, dans le Midi viticole et ailleurs, de « *Grands ateliers à concentration des vins* » qui sont en général dirigés par un certain Commerce spéculatif et fraudeur parce qu'un appareil concentreur coûtait, il y a quelques années, la somme de 10 (dix) millions. Il existe aussi quelques coopératives de Production qui disposent d'un appareil concentreur.

Lorsqu'un Viticulteur (ou une Coopérative), pour une raison quelconque (besoin de fonds créditeurs pour l'exploitation agricole, vin à bas degré, vin anormal, etc...), veut faire concentrer son vin, il s'adresse à un de ces « Ateliers à Concentration ».

Le Directeur de l'Atelier lui achète alors son vin, avant Concentration, au *prix fictif* de 290 fr. le degré-hecto, prix imposé par le décret d'Etat.

Je dis *prix fictif* parce que ce prix, défalcation faite des frais de concentration, d'amortissement des appareils et de divers aléas que je passe sous silence, se transforme en un *prix réel* bien inférieur à 290 fr. Après entente, entre les deux compères, sur ce prix, le vin est acheminé vers l'atelier, est concentré, mais reste entre les mains du négociant en vins qui l'a acheté, au lieu de revenir chez le viticulteur. Ce vin est alors expédié sur les *Centres de consommation* où il trouve preneur à un prix défiant toute concurrence.

2° Il existe aussi, sur tout le territoire métropolitain et algérien, des officines qui fabriquent les vins *synthétiques*, grâce à l'emploi de la concentration, du sucrage, du vinage et aussi grâce à l'appui de *l'Alchimie*. Les vins de ces usines sont aussi aux Centres de consommation.

3° Le manque de contrôles, dans les régions extra-méridionales et septentrionales, est cause qu'un grand nombre de vins mauvais de ces régions va alourdir le Marché des vins sur les places de consommation.

Il est donc évident, qu'un commerçant sérieux et honnête de nos quatre départements monoculteurs ou d'ailleurs, ne peut acheter nos vins au prix de 290 fr. parce qu'il sait que ce prix sera concurrencé sur les places de consommation par le prix des vins provenant des

ateliers à concentration, des officines à vins synthétiques et des régions de polyculture.

Et alors, pour ne pas se ruiner, ce négociant s'abstient d'acheter nos vins.

Voilà l'origine réelle du marasme des affaires qui existe sur toutes les places commerciales du Midi, et cela depuis de longs mois.

Il faut donc trouver un remède, une solution à cette situation catastrophique de nous tous Méridionaux, viticulteurs et commerçants dont les intérêts sont, quoiqu'on en dise, solidaires.

Et cette solution, qui devra être *réaliste*, c'est-à-dire *technique* et non *politique*, la voici telle que je la propose :

« La Viticulture nationale, pour sa part, déclarera qu'elle renonce définitivement à l'emploi de la Concentration et du Sucrage dans l'Elaboration ou la Transformation de ses vins à Consommation courante, parce qu'ainsi ses vins seront considérés être vins *naturels de* qualité, et, le Commerce des vins de son côté, demandera, à nos Pouvoirs Publics, de former définitivement tous les Ateliers à Concentration ainsi que les Usines à vins synthétiques ».

La solution que je propose, qui est technique et non politique, devra être acceptée par les viticulteurs et les commerçants parce qu'en qualité de *contribuables*, ils n'auront rien à débourser ; cette solution aura aussi l'agrément de notre Ministre des Finances qui est chargé de faire respecter l'équilibre du budget national.

Et j'en conclue qu'ainsi le Marché national des vins sera sérieusement assaini *qualitativement*.

Remarque. — Je vois d'ici les réactions des dirigeants de certaines régions viticoles ainsi que celles plus ou moins camouflées d'une partie du Commerce des vins contre cette solution de la Crise viticole, mais je m'empresse d'affirmer que si la Viticulture nationale et le Commerce national des vins continuent à œuvrer en sacrifiant l'Intérêt général de la Corporation économique (Agriculture et Commerce), les crises viticoles, que l'on pourra arrêter momentanément par des mesures palliatives, reprendront à nouveau, de temps à autre, et nous obligerons à reconsidérer *l'assainissement qualitatif* du Marché des vins.

Il va sans dire que la Viticulture et le Commerce des vins devront aussi assainir la Production des vins à Appellations multiples où de nombreux abus permettent l'augmentation du volume de ces vins. Car, si nous ne le faisons pas, dans quelques années, le Commerce des vins à Appellations contrôlées ou autres, subira une crise semblable à celle que traversent actuellement nos vins à consommation courante.

G. Pigouche.

PARTIE OFFICIELLE

Epandage des produits antiparasitaires

(*J.O.* 6 mars)

Arrête :

Article premier. — L'épandage des produits industriels simples définis par des arrêtés pris en application de la loi validée du 2 novembre

1943 ou de spécialités visées par la même loi, destinés à la destruction des ennemis des cultures, n'est autorisé que dans les conditions fixées ci-après :

TITRE PREMIER

Dispositions concernant les traitements aériens et certains traitements terrestres

Article 2. — Sauf dérogations accordées par le préfet sur avis du directeur des services agricoles, les traitements antiparasitaires ne peuvent être effectués que sur des zones situées à plus de 50 mètres des points énumérés ci-dessous, lorsqu'ils sont exécutés par des pulvérisateurs à moteurs de plus de 20 chevaux ou par des poudreuses à moteurs et à plus de 100 mètres des mêmes points lorsqu'ils sont exécutés par des appareils aériens :

a) Habitations.

b) Points d'eau consommable par l'homme et les animaux domestiques.

c) Cultures qui, d'après la réglementation en vigueur, ne doivent pas, au même moment, être traitées avec le produit utilisé.

d) Rivières et étangs poissonneux.

e) Rûches et rûchers déclarés.

f) Parcs d'élevage de gibier et des réserves de chasse agréés par le ministère de l'agriculture.

Article 3. — Ne peuvent être utilisés pour les traitements par appareils terrestres à pulvérisation pneumatique et par appareils aériens que les produits industriels simples ou les spécialités homologuées ou en autorisation provisoire de vente dont le mode d'emploi mentionne spécialement qu'ils sont aptes à cette utilisation.

Article 4. — Pendant les opérations, les entreprises de traitements aériens doivent prendre, sous leur responsabilité, toutes mesures pour signaler de façon apparente les terrains d'atterrissage et les zones intéressées par l'épandage.

Ces terrains et ces zones sont interdits aux animaux et à toute personne étrangère aux traitements.

Article 5. — Les opérateurs doivent être dotés de vêtements de protection et de masques, en cas de nécessité.

TITRE II

Dispositions particulières concernant la protection des abeilles

Article 6. — Les traitements antiparasitaires, réalisés au moyen de produits toxiques pour les abeilles, sont interdits, quel que soit l'appareil épandeur utilisé :

1° Sur les arbres fruitiers pendant la période de pleine floraison.

2° Sur les arbres forestiers ou d'alignement pendant la période de l'exudation du miellat.

3° Sur les plantes visitées par les abeilles pendant la période de leur pleine floraison.

Lorsque les plantes mellifères en fleur se trouvent sous des arbres ou au milieu de cultures destinées à être traitées au moyen de ces produits, elles doivent être fauchées ou arrachées avant le traitement.

Article 7. — En ce qui concerne les crucifères oléagineuses, compte

tenu de l'échelonnement de leur floraison, le stade de « pleine floraison » est atteint à partir du moment où 50 % des pieds ont au moins une fleur dont tous les pétales sont complètement étalés et, en tout état de cause, dès que le nombre total de ces fleurs est supérieur à 100 par mètre carré.

Une circulaire du ministère de l'agriculture fixera la méthode de numération qui pourra être utilisée.

Article 8. — Par dérogation aux dispositions de l'article 5, les cultures de colza en pleine floraison pourront faire l'objet de traitements anti-parasitaires pendant les périodes dont les dates seront fixées par les inspecteurs de la protection des végétaux ; ceux-ci en aviseront les maires, ainsi que les présidents des groupements communaux de défense contre les ennemis des cultures (ou, à défaut, les présidents des syndicats agricoles) au moins quarante-huit heures à l'avance. Dans les périodes ainsi fixées, les traitements pourront être effectués pendant une journée entière qui sera la même pour l'ensemble d'une commune ou d'un groupe de communes, aucune dérogation individuelle ne pouvant être accordée ; toutefois, ils pourront être entrepris à partir de dix-sept h., la veille de la journée fixée pour leur exécution ; ils pourront également se poursuivre le lendemain de cette journée jusqu'à neuf heures au plus tard.

Il appartiendra aux maires, en accord avec les cultivateurs intéressés, de fixer la date de cette journée de traitement, dans les limites prescrites par le service de la protection des végétaux, et d'en aviser, au moins quarante-huit heures à l'avance, les maires des communes voisines où ne sera pas effectué de traitement, mais dont les territoires se trouveront situés à moins de trois kilomètres des zones traitées. Ils notifieront également à l'inspecteur de la protection des végétaux la date de la journée choisie pour les traitements.

Les apiculteurs dont les ruches sont installées dans un rayon de trois kilomètres autour des points traités devront, dans chaque commune, être individuellement avisés des traitements par les soins du maire, au moins vingt-quatre heures avant le jour du traitement, de façon à ce qu'ils prennent toutes dispositions utiles pour la sauvegarde de leurs ruches.

Lorsqu'au jour fixé pour le traitement, celui-ci n'aura pu être entrepris ou terminé soit en raison des intempéries, soit pour toute autre raison, il sera reporté à une date ultérieure, après l'expiration d'un délai d'au moins un jour franc, la procédure d'avis aux communes limitrophes et aux apiculteurs étant alors obligatoirement renouvelée.

Toute cette procédure sera également renouvelée si, sur l'avis du service de la protection des végétaux, un second traitement s'avère indispensable avant la fin de la période de pleine floraison.

TITRE III

Dispositions diverses et sanctions

Article 9. — Après tout traitement terrestre ou aérien, les poudres résiduelles inutilisables et les emballages vides doivent être recueillis et détruits, de manière à ne pas laisser un terrain souillé.

Article 10. — Les contraventions aux dispositions du présent arrêté

seront punies, suivant les cas, des peines prévues à l'article premier de la loi du 19 juillet 1845 sur les substances vénéneuses, modifiée par la loi du 12 juillet 1916, à l'article premier de la loi du 4 août 1905, modifiée par la loi du 10 mars 1935 sur le commerce des produits utilisés contre les ravageurs des cultures, à l'article 11 de la loi validée du 2 novembre 1943 sur le contrôle des produits antiparasitaires, à l'article 23 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 organisant la protection des végétaux.

Article 11. — Les dispositions de l'arrêté du 20 mars 1953 sont abrogées et remplacées par les dispositions du présent arrêté.

. . . . . .

—•—

Au Journal Officiel :

— *Arrêté* du 8 février 1954 portant homologation des règlements intéressant la commercialisation des vins délimités de qualité supérieure des « Coteaux d'Ancenis » et de « Lavilledieu » (10 mars, p. 2364).

— *Arrêté* fixant les conditions d'attribution du label des vins délimités de qualité supérieure aux vins bénéficiant des appellations d'origine « Vins d'Auvergne » et « Aïn-el-Hadjar » (rectificatif (10 mars, p. 2364).

— *Avis relatif à un arrêté du 25 février 1954 portant homologation du règlement* du marché des vins et eaux-de-vie de Cognac (31 mars, p. 2398).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Compte rendu de la réunion du Conseil d'Administration du Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône du 13 mars 1954. — Le Conseil d'Administration s'est réuni le 13 mars, à 10 h. 15, à la Chambre de Commerce d'Avignon, sous la présidence de M. Le Roy.

Environ soixante-dix communes étaient représentées par une centaine de délégués des Associations communales ou intercommunales.

Situation viticole. — Si elle n'est pas mauvaise pour les Côtes-du-Rhône, le marasme du marché est complet pour les V.C.C. Les départements méridionaux monoculteurs sont au prises avec des difficultés tragiques encore que prévues depuis plusieurs années. La division qui y règne, la création d'Associations nouvelles n'ayant pas de programme commun, l'isolement que le Midi tend à pratiquer vis-à-vis de la Viticulture nationale, ne semblent pas devoir faciliter la solution d'une question pourtant urgente devant l'extension de l'endettement et de la misère.

Un Conseil interministériel a prévu une série de mesures fragmentaires non encore entrées en application du reste. Le Président ne croit pas que leur application puisse stimuler le marché, et il pense que la prolongation de l'attentisme conduira à des solutions draco-

niennes qu'une prévoyance comparable à celle des producteurs de vins fins aurait évitée.

Au sujet du nouveau projet gouvernemental sur les prestations d'alcool vinique, il rappelle que le Syndicat général, toujours compréhensif, avait accepté 10 % de la récolte pour les vins rouges et 8 % pour les vins blancs et rosés avec extension aux mêmes catégories de producteurs que pour les V.C.C. Il acceptera toujours les disciplines tendant à améliorer la qualité, mais jamais les mesures tendant à faire distiller le vin des Côtes-du-Rhône.

Plantations nouvelles. — Le Président précise que l'I.N.A.O. ne donnera cette année aucun avis favorable à des plantations nouvelles, sauf pour la Champagne en raison des dispositions prévues pour elle par la loi de 1927.

D'autre part, l'I.N.A.O. a décidé que son avis n'interviendra que dans les conditions suivantes :

1° Il faut que la situation économique de l'appellation le permette, c'est-à-dire qu'il n'y ait pas de risques à en augmenter la production.

2° Ces plantations ne pourront avoir lieu que dans des sols susceptibles de maintenir ou d'améliorer la qualité de l'appellation.

3° Les autorisations seront strictement individuelles et après enquête sur la situation des parcelles à planter et sur celle du demandeur. L'I.N.A.O. pourra favoriser, en effet, les exploitations trop insuffisantes en surface pour être rentables et les jeunes ménages désireux de s'installer.

4° Les cépages et éventuellement leur proportion seront fixés par l'I. N. A. O.

5° Les demandeurs devront prendre l'engagement, à peine d'arrachage, de ne pas céder les droits de plantation nés de cette autorisation ni les vignes nouvelles elles-mêmes, sauf par voie successorale, pendant dix ans.

Le Président conclut en déclarant qu'après le filtrage par l'I.N.A.O. et l'Institut des vins de consommation courante, les autorisations ne seront distribuées qu'au compte-gouttes, et il tient à dissiper toutes les illusions à cet égard.

L'Assemblée consultée ensuite pour avis, estime que des autorisations de planter, surtout aussi limitées, ne feront pas courir de danger économique aux diverses appellations de la région des Côtes-du-Rhône.

Foires et expositions. — Le Président rend compte au Conseil de la situation propre au financement des foires et expositions. Compte tenu de l'excédent considérable des recettes du Syndicat général pour l'exercice 1953, une subvention de 200.000 fr. est accordée à l'unanimité.

Questions diverses. — Le Conseil décide que le prochain congrès aura lieu au Rasteau, en 1954.

Il prend connaissance des encouragements financiers accordés à l'exportation ainsi que de la compensation qui en résulte pour la distillation obligatoire.

Il est aussi mis au courant du point où en est la question du rem-

boursement de la licence des bouilleurs de cru, payée par des viticulteurs zélés, licence qui a été ensuite supprimée.

Il est avisé de la constitution d'une Section régionale de l'Institut technique du vin.

Enfin le Président donne lecture des observations qu'il a présentées à un projet de Comité interprofessionnel de Propagande pour le Vin. Le Conseil les approuve estimant comme lui qu'un tel Comité doit écarter l'alcool de son activité et que les cotisations doivent être uniformes pour tous les vins.

A la fin de la séance, le représentant de la Direction des Services Agricoles a demandé qu'un communiqué soit fait à la presse pour faire connaître les conditions dans lesquelles pourront être réalisées les plantations nouvelles. Il en est ainsi décidé.

—•—

Concours national de conducteurs de tracteurs. — Le Comité intersyndical de la Motoculture, à l'occasion de la 28me Exposition internationale de la Motoculture qui aura lieu en octobre 1954, dans la région parisienne, organise, avec le concours du *Cercle national des Jeunes, de la Fédération nationale des C.E.T.A., du Service Agricole de Shell Berre,* un concours national de conducteurs de tracteurs doté de nombreux prix dont le premier de 500.000 fr.

Le concours national sera précédé de concours locaux, départementaux et régionaux servant d'éliminatoires successives.

Concours locaux.

Les concours locaux sont laissés à l'initiative des autorités et organismes les plus divers. Ceux-ci devront adresser leur inscription à ces concours au Comité intersyndical de la Motoculture (C.I.M.), 45, rue de Lisbonne à Paris (8me), avant le 15 avril 1954. Ces concours locaux devront avoir lieu avant le 31 mai.

Eliminatoires départementales.

Les éliminatoires départementales devront être organisées par un Comité comprenant obligatoirement un représentant de chaque organisation ayant réalisé un concours local et se conformer au règlement du concours. Elles devront avoir lieu du 1er juin au 17 juillet.

Eliminatoires régionales.

Les éliminatoires régionales au nombre de 7, se dérouleront du 17 juillet au 13 septembre, suivant les instructions qui seront diffusées en temps voulu par le C.I.M.

Pour les concours locaux et les éliminatoires départementales, le matériel sera fourni par les candidats. Il sera mis à la disposition des candidats par les concessionnaires des différentes marques pour les éliminatoires régionales et par les constructeurs participant à l'Exposition internationale de Motoculture pour la finale nationale.

—•—

Exposition à Paris « Progrès et Productivité du Languedoc ». — Sous le haut patronage de M. le Président de la République et sous les patronages de M. le Garde des Sceaux, M. le Ministre de l'Agriculture, M. le Ministre des Transports, des Travaux publics et du

Tourisme, M. le Ministre de la Santé Publique et de la Population, M. le Secrétaire d'Etat à l'Information, M. le Secrétaire d'Etat au Commerce et M. le Secrétaire d'Etat à l'Intérieur, aura lieu du *29 mai au 13 juin prochain sous la Tour Eiffel,* une exposition consacrée aux produits du Languedoc : « Progrès et Productivité du Languedoc ».

Le Comité Directeur a pour ambition de réunir, dans un ensemble harmonieux, sur un emplacement exceptionnel tout ce que la plus grande province française produit et œuvre. Il s'agit, en effet, de réaliser une opération psychologique nécessaire à la recherche de nouveaux débouchés, en présentant, à Paris, les produits de qualité du Languedoc et en faisant valoir les possibilités touristiques de cette région incomparable.

—•—

Concours général Agricole de 1954. — *Palmarès du Concours des huiles d'olives métropolitaines. — Médaille d'argent grand module,* Coopérative oléicole de Coudoux (B.-d.-R.) ; Coopérative oléicole de Salernes (Var). — *Médaille d'argent,* Coopérative oléicole de Saint-Zacharie (Var) ; oopérative oléicole de Tavernes (Var). — *Médaille de bronze,* Coopérative oléicole de Correns (Var) ; Coopérative oléicole de Flayosc (Var). — *Mention,* Coopérative oléicole de Lambesc (B.-d.-R.) ; Coopérative oléicole de Nyons (Drôme) ; Coopérative oléicole de Solliès-Toucas (Var).

—•—

Concours général Agricole de Paris 1954. — Abeilhan, vin rouge C.C. 11°6, mention. — Aniane, vin rouge C.C. 10°5, médaille d'argent, grand module. — Cave Pilote Clairette Languedoc Aspiran, vin blanc A.C.C. 13° plus 1 demi-doux, médaille d'argent, grand module.

Balaruc-le-Vieux, vin rouge C.C. 10°8, médaille de bronze. — Bassan, vin rosé 12°2, mention. — Beaulieu, vin de café 9°8, médaille d'argent, grand module.

Cabrières, vin rosé 12°, médaille d'argent, grand module. — Castelnau-de-Guers, vin rouge C.C. 10°6, médaille de bronze ; vin rosé 11°, médaille d'or ; vin blanc 12°, médaille d'argent. — Cazouls-les-Béziers, vin rouge C.C. 10°6, médaille d'argent, grand module. — Celleneuve, vin rouge C.C. 10°5, médaille d'or ; vin de café 11°5, médaille d'or ; vin de café 11°, médaille d'argent ; vin rosé 11°3, médaille d'argent. — Ceyras, vin de café 12°5, médaille de bronze ; vin blanc 13°, médaille de bronze. — Cournonsec, vin rouge C.C. 10°5, médaille d'argent ; vin de café 11°, médaille de bronze.

Frontignan, muscat V.D.N. 15° plus 7 A.O.C., médaille d'argent ; muscat V.D.L. 15° plus 9 A.O.C., médaille d'or.

Ganges, vin rouge C.C. 9°7, mention.

Lodève, vin rouge C.C. 10°, mention. — Lunel-Viel, vin rouge C.C. 10°, mention.

Mèze, vin rouge C.C. 11°, médaille d'argent. — Montagnac, vin rosé 11°, médaille de bronze ; vin rouge 10°5, mention. — Montpellier, V.D.Q.S. rosé Méjanelle 11°8, médaille de bronze ; vin rosé 10°5, médaille d'argent, grand module ; vin de café 10°3, médaille d'argent, grand module. — Montpeyroux, vin rouge C.C. 11°, médaille de bronze ;

vin de café 12°, mention. — Murviel-les-Béziers, vin rouge C.C. 11°, médaille d'argent, grand module.

Nébian, vin rouge C.C. 10°8, mention ; vin blanc 12°, mention. — Nézignan-l'Evêque, vin rouge C.C. 10°3, médaille d'argent.

Péret' blanc Clairette, mention. — Pérols, vin rouge C.C. 10°5, médaille de bronze ; vin rouge C.C. 11°, médaille de bronze. — Pézenas, vin rouge C.C. 10°, mention ; vin blanc 11°, médaille d'or. — Pignan, vin rouge C.C. 10°5, médaille de bronze ; vin de café 10°, médaille d'argent. — Pomérols, vin rosé 12°, médaille de bronze ; vin blanc 11°8, mention. — Prades-le-Lez, vin rouge C.C. 10°, mention ; vin blanc 11°, médaille d'or ; vin blanc 11°5, médaille d'argent, grand module.

Saint-Christol, vin rouge V.D.Q.S. 11°6, médaille d'or. — Saint-Félix-de-Lodez, vin rouge C.C. 11°, médaille d'argent ; vin mousseux, médaille d'argent, grand module. — St-Jean-de-la-Blaquière, vin rouge C.C. 11°, mention ; vin de café 11°, médaille de bronze ; vin rouge alicante 12°, mention. — St-Jean-de-Fos, vin rouge C.C. 11°5, médaille d'or. — St-Jean-de-Védas, vin rouge C.C. 10°, médaille de bronze. — St-Georges-d'Orgues, vin rouge C.C. 10°7, mention. — St-André-de-Sangonis, vin rouge C.C. 11°2, médaille d'or. — St-Saturnin, vin de café 12°, médaille de bronze.

Tourbes, vin rouge C.C. 10°5, médaille d'argent, grand module ; vin rouge C.C. 11°, médaille d'argent.

Vias, vin rouge C.C. 11°, médaille de bronze. — Villeveyrac, vin rouge C.C. 11°, médaille de bronze ; vin de café 11°5, médaille d'argent, grand module. — Vendémian, vin blanc 11°3, médaille d'argent ; vin mousseux 11°7, mention.

F. D. C. C. H.

—•—

Le mouvement des vins en Février

(en hl.)

		METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Février	(A.O.C.).	446.314	néant
	(V.C.C.).	2.351 285	1.446.302
Depuis le début de la campagne 1953-54.		**20.713.099**	**10·305·544**
Dans la période correspondante 1952-53.		18.877.787	7.170.464
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Février	(A.O.C.).	219.694	néant
	(V.C.C.).	3.163.352	84 555
Depuis le début de la campagne 1953-54.		**22.543.985**	**506·849**
Dans la période correspondante 1952-53.		21.063.905	499.999
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours.....		**10.364.457**	**3·289·071**
Campagne précédente.....		9.876.422	2.287.068

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne : pas de cote. — Lézignan-Corbières (17) : Corbières 11 à 12°, 290. — Narbonne (18) : V.C.C. 12 à 12°5, 290 ; Corbières 10°2 à 11°, 290. Alcools : pas d'affaires, pas de cote.

Bouches-du-Rhône. — Arles : pas de cote.

Gard. — Nîmes (22) : 270 à 290.

Hérault. — Béziers (19) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (23) : insuffisance d'affaires, pas de cote. Absence du commerce. — Sète (17) : Vins de pays : pas de cote. Vins d'Algérie : Alger : 11 à 12°5, 335 à 345 ; Oran : 12 à 12°9, 345 à 360 ; 13 à 13°9, 360 à 370 ; 14° et plus, 370 et plus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (20) : 11 à 13°, 290.

Seine-Inférieure. — Rouen (20) : Vins d'Algérie au débarquement : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (20) : 11°, 290. Rosés et Blancs : pas de cote.

ALGÉRIE. — *Alger* (22) : V.C.C. : pas de cote. V.D.Q.S. : pas de cote. Vins avec compensation : 10 à 10°5, 130 à 140 ; 11 à 11°5, 135 à 140 ; 12 à 12°5, 140 à 150.

Mostaganem (22) : Rouges et Rosés, 290. Vins pour l'exportation : 12°, 160 ; 13°, 170.

Oran (22) : 290.

TRAITEZ VOS VIGNES :

VERDET NEUTRE **EMERAUDE**

BOUILLIE MICHEL PERRET

Sté Nlle des Ets SILVESTRE - LYON

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 14 MARS AU 20 MARS 1954

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	11	5	2	11	4	1	15	3	»	12	1	»	10	4	»	12	5	P	12	8	9
ANGERS	9	6	10	18	2	»	16	3	»	11	2	»	8	5	»	14	8	»	13	6	10
COGNAC	13	8	1	17	7	»	16	6	»	16	7	»	13	8	3	15	7	1	15	11	4
BORDEAUX	14	8	»	17	4	P	17	7	»	20	10	1	13	6	8	15	5	»	15	10	10
TOURS	7	7	12	16	6	»	14	1	»	11	2	»	8	5	3	12	7	»	14	9	14
NEVERS	14	4	2	14	—1	»	16	0	»	11	—1	»	14	8	P	14	5	P	16	8	5
AGEN	14	8	P	16	4	»	15	4	»	19	10	P	14	10	14	16	5	»	17	11	4
CLERMONT-FERRAND	14	1	P	16	—1	»	17	0	»	13	3	»	14	7	1	12	8	3	17	8	2
MONTELIMAR	13	5	P	14	4	P	18	5	»	19	10	P	13	8	14	12	9	14	17	9	9
TOULOUSE	13	8	5	16	4	»	16	3	»	18	10	P	12	9	21	14	2	3	18	9	5
CARCASSONNE	10	8	34	13	5	»	19	4	»	16	10	1	12	8	27	14	4	2	17	9	4
PERPIGNAN	11	9	36	11	6	3	19	7	»	15	10	P	11	9	32	17	7	1	16	12	1
MONTPELLIER	12	9	16	13	4	1	16	5	»	16	12	1	13	13	51	14	6	P	15	10	2
REIMS	13	0	1	15	—2	»	5	1	»	8	—1	»	18	6	»	15	1	»	15	8	7
STRASBOURG	13	2	»	12	1	»	10	2	»	12	2	»	17	4	»	16	9	P	18	9	5
DIJON	10	6	2	15	0	»	17	2	»	10	3	1	14	7	P	17	5	»	17	8	5
LYON	13	4	P	15	4	»	17	2	»	10	3	P	13	8	12	13	6	1	17	9	10
GRENOBLE	14	2	»	15	4	»	17	2	»	18	8	»	12	7	8	12	4	4	15	9	6
MARSEILLE	14	9	P	14	3	P	16	2	»	18	11	»	14	11	5	16	7	8	16	8	1
NICE	13	7	18	14	6	4	15	8	»	15	11	»	14	11	1	13	10	15	15	9	»
AJACCIO	15	9	13	16	2	9	15	7	»	15	4	»	17	10	3	16	12	P	»	7	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

Matières premières pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

La DÉSINFECTION par le TERPINÉOL et le POLYCHLOROCAMPHANE (P.C.C.)

SANITERPEN

Désinfection des locaux, porcheries, étables, écuries, poulaillers

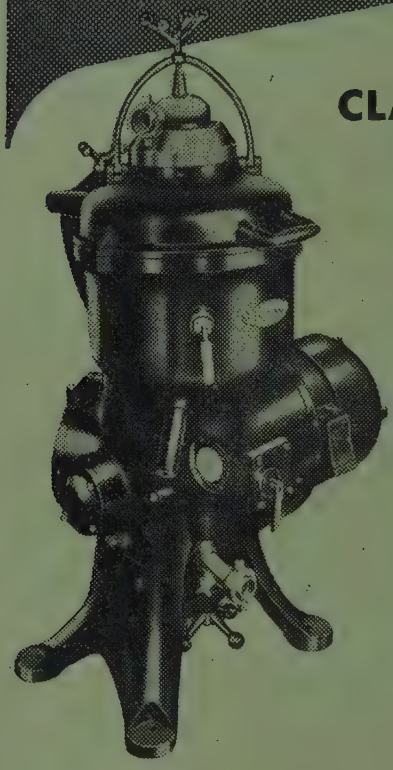
— *Produit français provenant des Forêts Landaises* —

LES DÉRIVÉS RESINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 35.910.000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

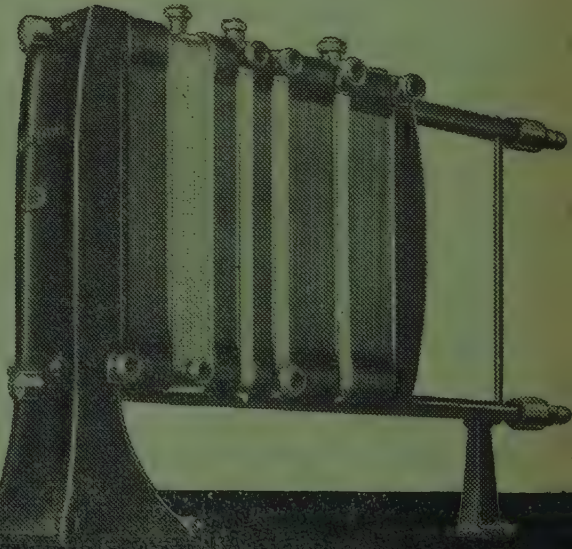
De Laval



CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

S.61

Société ALFA-LAVAL

[illegible] PARIS IV[e] [illegible] ALGER

CHAMPION DE LA PUBLICITÉ *des bonnes causes*

GARAP

vous dit aujourd'hui :

VOUS TOUS,
français qui êtes logés, pensez à ceux qui *ne le sont pas :* aidez-les en souscrivant aux bons des CITÉS D'URGENCE, remboursés dans les 15 ans, sans intérêt, mais donnant lieu à 43.580 lots de 10.000 frs à 10 millions.

ET VOUS EN PARTICULIER,
chefs d'entreprises, qui devez légalement verser pour la construction 1 % des salaires, vous pouvez vous libérer de cette dette pour 1953 et 1954 *en doublant son montant :* ces sommes seront remboursées dans les 15 ans (avec participation normale aux tirages des lots).

EMPRUNT

BONS A LOTS DES CITÉS D'URGENCE

Emission au pair de 1 million de BONS à LOTS de 5.000 frs.
Souscrivez au CRÉDIT FONCIER DE FRANCE et dans toutes les banques
ou aux Caisses des Comptables du Trésor.
Renseignements sur place.

CRÉDIT FONCIER DE FRANCE

Fed. Française de la Publicité

D

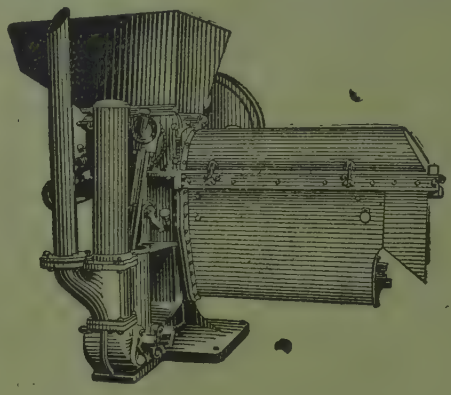
C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers
Alger
Oran
Tunis
Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc...



Foulograppe " COQ " permettant à volonté l'égrappage et le non égrappage

Envoi gratuit

de tous catalogues

renseignements et devis

La Maison GENDRE

à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50

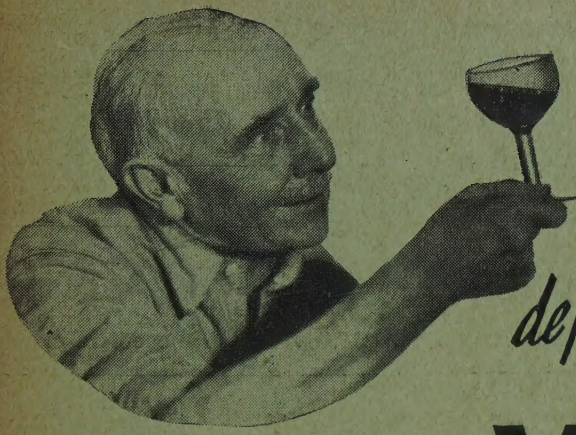
vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties,
grâce à ses importantes productions
de boutures, racinés et greffés
1er choix et « Classe Elite »

SOUFRE MOUILLABLE MICRONISÉ

Microthiol

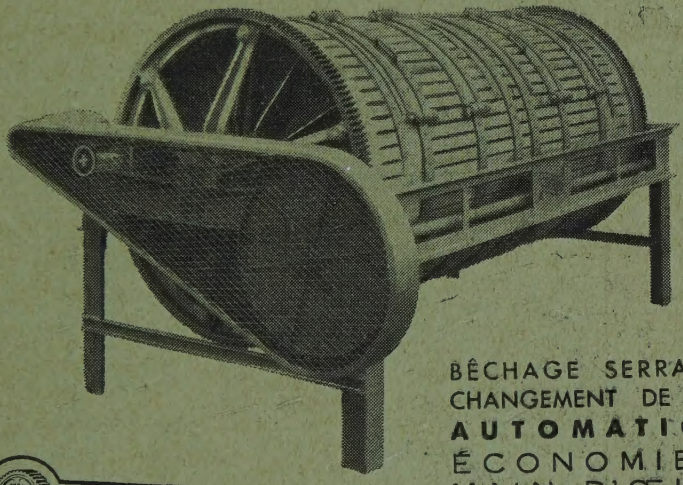
LES RAFFINERIES DU SOUFRE RÉUNIES



un Jus de première qualité!

AVEC

LE PRESSOIR HORIZONTAL **VASLIN**



BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE **AUTOMATIQUES**

ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE LE MOINS CHER

CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

A3B

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) - TÉL. 56 et 197

Contre l'Oïdium :

THIOVIT Soufre mouillable MICRONISÉ
80 o/o de soufre

Contre le Mildiou :

SANDOZCUIVRE
Oxyde cuivreux MICRONISÉ (50 o/o cuivre-métal)

Contre les
Vers de la Grappe :

EKATOX Parathions
3 formules :
soluble à 5 °/₀ (bouillie mixte) — liquide 10 °/₀
(en bouillie simple — poudre à 1 °/₀ pour traitement à sec

DOCUMENTATION ET RENSEIGNEMENTS GRATUITS

PRODUITS SANDOZ SA
6, rue de Penthièvre PARIS (8e)

Assistant technique régional :
M. R. GAYRAUD, 3, rue Rigaud,
MONTPELLIER. (Hlt) — Tél. : M2 47-79

La Poudreuse **EUROWA** permet l'utilisction rapide de toutes les poudres actuelles : du soufre le plus grossier à l'Insecticide le plus fin.

Traitements moins pénibles sans gaspillage de produits. La Poudreuse **EUROWA** s'est rapidement imposée.

S.A.C.F.A., 6, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER
Tél. M2 70-23 **Tél. M2 70-23**

LES ENGRAIS A HAUTE TENEUR

PAIENT

•

EMPLOYEZ DONC

LES ENGRAIS COMPLEXES **O.N.I.A.**

10-10-10 *12-12-20*

et le NITROPOTASSE

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

Depuis plus d'un siècle...
au service de l'Agriculture

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX, BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. : DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.